



MENÙ DEL GUSTO

IL CHIOSTRO
PIZZERIA



PIZZERIA
FOCACCERIA
DOLCERIA
BIRRERIA
MENÙ
DEL
GUSTO



DEGUSTAZIONE E PER ASPORTO

Scegliendo tra degustazione e per asporto, potrete gustare le nostre pizze alla pala, anche dette «alla romana», oppure la tonda classica, cotte nel forno a legna. Per tutte le nostre pizze utilizziamo farine biologiche integrali, di Kamut® Khorasan e farro.

La continua ricerca di prodotti di alta qualità vuole essere un incentivo a migliorare il nostro lavoro. La cura e l'attenzione che vengono impiegati ogni giorno nella nostra bottega potete assaporarli in ogni singolo prodotto. Dedichiamo tempo, impegno e passione per esaudire le vostre richieste e rispettare gli orari delle prenotazioni. Sappiamo che il tempo è denaro, ma per qualcosa di speciale vale la pena aspettare.

Oltre alle pizze, potrete trovare grissini fatti a mano, focacce tradizionali e farcite, pane e panificati appena sfornati, prodotti sempre con farine selezionate e di alta qualità.

Per tutti i golosi, possiamo proporre dolci freschi e dolci da forno, crostate e biscotti.

L'offerta continua con una selezione di birre artigianali, classiche e speciali. Per chi, invece, volesse dissetarsi in modo alternativo, offriamo una vasta scelta di ottime bibite.

*Il menu completo
sarà disponibile a breve.*

QUALITÀ E SCELTA DEI PRODOTTI

La nostra pizza nasce dall'utilizzo di farine e prodotti di alta qualità. Creatività e ottima cucina sono le caratteristiche che rendono la nostra bottega una splendida esperienza culinaria.

Con la pizza da degustazione siamo riusciti a creare un percorso gastronomico che permette di assaporare quello che le stagioni hanno da regalarci: l'accostamento di verdure con carni accuratamente selezionate, i nostri formaggi artigianali con salumi ricercati e l'utilizzo di olio extravergine d'oliva delle migliori qualità italiane.

Tutto questo per sviluppare insieme al pubblico un percorso pieno di sapori e sensazioni appartenenti alla nostra cultura e tradizione, che potete ritrovare anche nei gusti per asporto.

Il Chiostro non è solo pizza: focacce, pane, dolci e birre artigianali offrono ai clienti la possibilità di apprezzare il nostro lavoro esaudendo i più svariati gusti.

Una bottega, quindi, dove la pizza diventa una deliziosa carrozza ricca di sapori e tradizioni trasportandovi in un mondo dove la cucina è prima di tutto passione.



Antico Molino Rosso Farine da Agricoltura Biologica macinate con mulini a pietra

L'Antico Molino Rosso da sempre macina a pietra e dalla prima metà del '900 possiede al suo interno più macine, le quali dopo essere state restaurate insieme all'intero impianto, vengono utilizzate tutt'oggi per la macinazione di soli cereali provenienti da Agricoltura Biologica.



ANTICO MOLINO ROSSO®

la natura è buona

Farine da Agricoltura Biologica

Latteria Mortaretta Il piacere della tradizione

La Latteria Mortaretta nasce dalla tradizione di una grande famiglia di casari ed artigiani.

Dopo aver iniziato con la lavorazione della mozzarella di latte vaccino, oggi offre un'ampia varietà di latticini come ricotta, mozzarella di bufala e il prestigioso Parmigiano Reggiano DOP.



Birra Lessinia Amore per il territorio

Tutto nasce da un viaggio ispiratore e dalla serenità che le montagne della Lessinia (Prealpi Venete) trasmettono. Acqua di fonte, frumento di Velo Veronese (1067 metri s.l.m.) per Birra Lessinia Bianca, miele d'acacia di Cerro Veronese per Birra Lessinia al Miele e la magia creata dall'amore per il territorio.



**BIRRA
LESSINIA**

Amore per il territorio



ad.freshkiz.com

*Gusta, scatta e condividi
con il tuo social preferito utilizzando*

*@ilchiostropizza
#ilchiostropizzeria*

Corso Cesare Battisti 72
37058 Sanguinetto (VR)
T. 0442.365472
info@ilchiostropizzeria.it
www.ilchiostropizzeria.it

da Lunedì a Venerdì, ore 10.30-14
da Lunedì a Domenica, ore 18-23
la Domenica, ore 10.30-12.30, solo pane e focacce

PIZZERIA
FOCACCERIA
DOLCERIA
BIRRERIA

